LAICA™

ISTRUZIONI E GARANZIA VT3114

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

WWW.LAICAHEALTHCARE.RO

FR **Instructions et garantie**
MACHINE POUR LE SOUS VIDE

GB **Instructions and guarantee**
VACUUM PACKAGING MACHINE

ES **Instrucciones y garantía**
MÁQUINA PARA EL VACÍO

DE **Anleitungen und garantie**
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

LAICA™ 2

VT3114

ANNI DI **GARANZIA**
ANS DE **GARANTIE**
YEARS **GUARANTEE**
ANOS DE **GARANTIA**
JAHRE **GARANTIE**

LAICA S.p.A.
Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte
36021 Barbarano Vicentino (VI) - ITALY
Fax: +39-0444-795324
Made in China

www.laica.it

Data - Date
__ __ __ __

Timbro rivenditore - Cachet du revendeur - Retailer's stamp
Sello del revendedor - Stempel des Händlers

LAICA™ TAGLIANDO DI CONTROLLO VT3114
MACCHINA PER SOTTOVUOTO

HI22 - 07/2011

LAICA™

LAICA S.p.A.
Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte
36021 Barbarano Vicentino (VI) - ITALY
Fax: +39-0444-795324
Made in China

www.laica.it

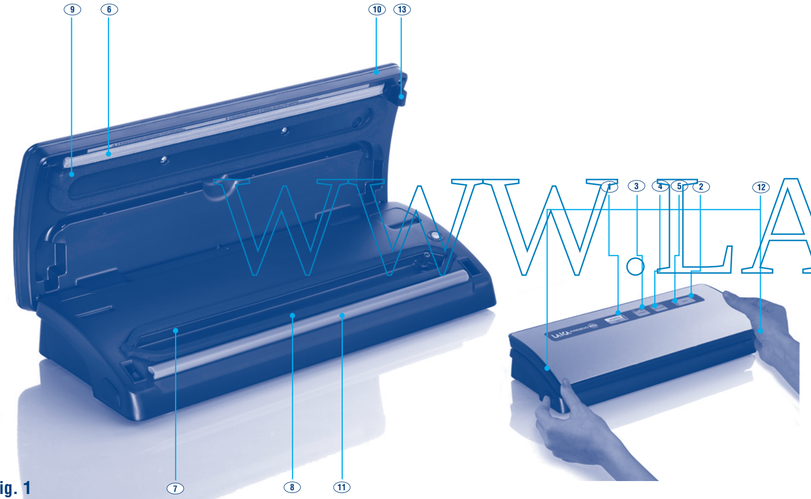

Fig. 1

VT3114 MACCHINA PER SOTTOVUOTO

NOMENCLATURA:

1 **PULSANTE AUTOMATICO/STOP**

2 **PULSANTE "SALDA"**

3 **PULSANTE "ALIMENTI"**
Alimenti secchi = tempo di saldatura minore
Alimenti umidi = tempo di saldatura maggiore

4 **PULSANTE "ASPIRAZIONE":**
Aspirazione NORMALE
Aspirazione TURBO

5 **SPIE LUMINOSE**

6 **BARRA SALDANTE**

7 **CAMERA Di ASPIRAZIONE**

8 **VASCHETTA RACCOGLI-LIQUIDI**

9 **GUARNIZIONE DI TENUTA**

10 **COPERCHIO**

11 **GUARNIZIONE SIGILLANTE**

12 **PULSANTI DI APERTURA COPERCHIO**

13 **LEVETTA DI BLOCCAGGIO**

Fig. 2: Posizionare l'estremità aperta del sacchetto al centro della camera di aspirazione
Place the open end of the bag within the suction chamber

WWW.LACASAHEALTHCARE.RO

VT3114 MACCHINA PER SOTTOVUOTO

Come comporre il sacchetto - *How to make up a vacuum bag*

Tagliare il rotolo o il sacchetto a seconda della lunghezza desiderata

Cut roll or bag in the wished measure

Posizionare l'apertura del sacchetto sulla barra saldante.Chiudere il coperchio agganciando le levette di bloccaggio e premere il tasto "SALDA"

Place the open end of the bag on the sealing strip. Close the cover by coupling the two blocking levers and press "SALDA" button

Come creare il vuoto nel sacchetto ed eseguire la saldatura - *How to create vacuum into bag and to seal it*

Inserire il cibo nel sacchetto

Put food into a bag

Posizionare l'apertura del sacchetto al centro della camera di aspirazione. Chiudere il coperchio agganciando le levette di bloccaggio e premere il tasto "AUTOMATICO/STOP"

Place the open end of the bag within the suction chamber. Close the cover by coupling the two blocking levers and press "AUTOMATICO/STOP" button

IT ATTENZIONE!

1. Non conservare la macchina per sottovuoto con le levette di bloccaggio agganciate.
2. Si consiglia di far raffreddare la macchina dopo alcuni cicli di confezionamento. In ogni caso, non effettuare più di 10 cicli di confezionamento consecutivamente. Attendere almeno 60 secondi tra una saldatura e l'altra.
3. Si raccomanda di lasciare circa 8/10 cm tra la fine del prodotto da conservare sottovuoto e l'apertura del sacchetto.

E' IN OGNI CASO IMPORTANTE PRIMA DELL'UTILIZZO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL LIBRETTO E CONSERVARLE CON CURA.

FR ATTENTION!

1. Ne pas garder la machine pour sous vide avec les leviers de blocage accrochés.
2. On conseille de faire refroidir la machine après quelques cycles de scellage. En tout cas, ne pas réaliser plus de 10 cycles de scellage consécutivement. Il faut attendre au moins 60 secondes entre une scellage et l'autre.
3. On recommande de laisser environ 8/10 cm entre la fin du produit à conserver sous vide et l'ouverture du sachet.

EN TOUT CAS IL EST IMPORTANT, AVANT L'EMPLOI, DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS LE LIVRET ET DE LE GARDER AVEC SOIN.

GB ATTENTION!

1. Do not store the machine for vacuum with the lockup bars hooked.
2. We suggest to cool down the machine after some packaging cycles. In any case, do not perform more than 10 cycles of operation simultaneously. We suggest to wait 60 seconds between sealings.
3. We recommend to leave about 8/10 cm between the end of the product to be stored and the opening of the bag.

YOU ARE STRONGLY RECOMMENDED TO READ THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS HEREIN BEFORE USING THE EQUIPMENT AND TO KEEP THE BOOKLET IN A SAFE PLACE.

WWW.LAICAHEALTHCARE.RO

ES CUIDADO!

1. Guardar la máquina de vacío con las levas de bloqueo enganchadas.
2. Se aconseja hacer enfriar la máquina después de algunos ciclos de envase. De todas maneras, no efectuar más de 10 ciclos de envase consecutivamente. Esperar por los menos 60 segundos entre un sellado y el otro.
3. Se recomienda dejar apx. 8/10 cm entre el final del producto a guardar en vacío y la abertura de la bolsa.

ANTES DE USAR EL APARATO, LEA CON ATENCIÓN Y POR COMPLETO ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELO CON CUIDADO.

DE VORSICHT!

1. Die Vakuumverpackungsmaschine mit gekuppelten Sperrknöpfen aufbewahren.
2. Es wird empfohlen, die Maschine nach einigen Verpackungszyklen kühlen zu lassen. Auf jeden Fall, nicht mehr als 10 Verpackungszyklen hintereinander ausführen. Zwischen einem Schweissvorgang und dem nächsten wird es empfohlen, mindestens 60 Sekunden zu warten.
3. Es wird empfohlen, die Vakuumbeutel mit einem Abstand von ca. 8-10 cm zum oberen Rand zu fullen.

VOR DEM GEBRAUCH DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE GANZ UND AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.

MACCHINA PER SOTTOVUOTO

E' IMPORTANTE PRIMA DELL'UTILIZZO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL PRESENTE LIBRETTO E CONSERVARLE CON CURA.

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Staccare la spina dalla presa di corrente immediatamente dopo l'uso e comunque sempre prima di pulirlo e prima di inserire o togliere gli accessori.
- **Non toccare la barra saldante quando l'apparecchio è acceso onde evitare possibili scottature.**
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Se un apparecchio elettrico cade nell'acqua non cercare di raggiungerlo, ma staccare subito la spina dalla presa della corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza e non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, invalidi o disabili.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato concepito e nel modo indicato nelle istruzioni d'uso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri o errati.
- Prima dell'utilizzo assicurarsi che l'apparecchio si presenti integro senza visibili danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al proprio rivenditore.
- In caso di guasto e/o cattivo funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio senza manometterlo. Per le riparazioni rivolgersi sempre al proprio rivenditore.
- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte quando si inserisce o disinscerisce la spina e quando si utilizza l'apparecchio.
- Non utilizzare mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quella riportata sull'etichetta dati di targa posta sul fondo dell'apparecchio. Tenere il cavo lontano da superfici calde.
- **Attenzione!** non intervenire per nessun motivo sul cavo elettrico.
  In caso di danneggiamento rivolgersi al rivenditore.
- Apparecchio con involucro non protetto contro la penetrazione di liquidi.
- In condizioni di utilizzo estreme (tensione pari al 10% in più della tensione nominale e temperatura intorno ai 40°C) l'uso intensivo dell'apparecchio potrebbe fare intervenire i dispositivi automatici di protezione termica. In questo caso bisogna attendere che l'apparecchio si raffreddi per potere essere riutilizzato. **Non effettuare cicli di sottovuoto più di 10 volte consecutivamente; oltre questo limite potrebbero intervenire i sistemi automatici di protezione termica dell'apparecchio. In questo caso attendere 30 minuti circa per il ripristino di detti sistemi di protezione (si consiglia di attendere almeno 60 secondi tra una saldatura e l'altra).**
- Utilizzare solo sacchetti originali del costruttore.

NOMENCLATURA E FUNZIONI:

1 PULSANTE "AUTOMATICO/STOP": premendo questo tasto:
- l'apparecchio effettua in automatico il sottovuoto e la saldatura dei sacchetti
- quando la macchina è in funzione viene bloccata la funzione selezionata.

2 PULSANTE "SALDA": premendo questo tasto:
- l'apparecchio effettua la saldatura (funzione chiudi - sacchetti) nel caso si utilizzino i rotoli.
- si blocca l'aspirazione dell'aria e il sacchetto viene sigillato automaticamente.

3 PULSANTE "ALIMENTI": premendo questo tasto è possibile selezionare il tempo di saldatura dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando:
- Alimenti "SECCHI": come pane, pasta, biscotti e simili che necessitano di un tempo di saldatura minore.
- Alimenti "UMIDI": come carne, frutta, verdura, ecc., tutti quei cibi che contengono liquidi e umidità e che necessitano quindi di un tempo di saldatura maggiore.

4 PULSANTE "ASPIRAZIONE": premendo questo tasto è possibile selezionare la potenza di aspirazione dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando:
- Aspirazione "NORMALE": adatta a cibi più delicati / fragili come frutta e verdura
- Aspirazione "TURBO": adatta a tutti i tipi gli altri alimenti.

5 SPIE LUMINOSE: Indicano lo stato di avanzamento del ciclo di funzionamento (aspirazione e/o saldatura) e le funzioni selezionate (tempo di saldatura e pressione di aspirazione).

6 BARRA SALDANTE: esegue la saldatura

7 CAMERA DI ASPIRAZIONE: zona in cui viene posizionata l'estremità aperta del sacchetto per consentire l'aspirazione dell'aria e l'eliminazione di eventuali liquidi in eccesso.

8 VASCHETTA RACCOGLI-LIQUIDI

9 GUARNIZIONE DI TENUTA: crea una ottimale ermeticità nella camera di aspirazione per poter effettuare il vuoto nei sacchetti e nei contenitori.

10 COPERCHIO: crea l'ermeticità necessaria a generare il vuoto nel sacchetto.

11 GUARNIZIONE SIGILLANTE: garantisce l'aderenza del sacchetto sulla barra saldante.

12 PULSANTI DI APERTURA COPERCHIO

13 LEVETTE DI BLOCCAGGIO

ISTRUZIONI PER L'USO

Dopo avere agganciato il coperchio e prima di premere i tasti per il processo di saldatura e/o sottovuoto è necessario con una mano premere leggermente sul coperchio e successivamente con l'altra mano selezionare la funzione desiderata. L'apparecchio inizierà il ciclo di funzionamento. Dopo pochi secondi rilasciare la mano.

UTILIZZO DEI SACCHETTI

1) Prima di ogni utilizzo pulire accuratamente l'apparecchio seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".
2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e rigida avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante l'apparecchio libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare.

3) Collegare l'apparecchio ad una presa di alimentazione corrispondente a quanto indicato sui dati di targa sul fondo dell'apparecchio. Verificare che le spie luminose dei tasti "ALIMENTI SECCHI" e "ASPIRAZIONE NORMALE" si accendano: colore rosso.
4) Inserire omogeneamente il cibo da conservare nel sacchetto. Verificare che la lunghezza del sacchetto sia 8 cm circa superiore al cibo da conservare.
5) Sollevare il coperchio.
6) Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera di aspirazione come illustrato in figura 2 con la parte liscia rivolta verso il basso. Assicurarsi che l'interno del sacchetto nel punto dove sarà effettuata la saldatura sia pulito e libero da qualsiasi particella di cibo. Deve essere ben disteso e senza pieghe.
7) Abbassare il coperchio e premere con fermezza con entrambe le mani sui due lati dello stesso, agganciando le due levette di bloccaggio alla base dell'apparecchio (fino a sentire un "click").
8) Ora il coperchio è chiuso. Con una mano premere sul coperchio e con l'altra mano prima premere il tasto "AUTOMATICO / STOP" per avviare il ciclo di funzionamento e successivamente tenere premuto il coperchio. La spia luminosa del tasto "AUTOMATICO / STOP" si accende (colore rosso): l'apparecchio sta effettuando l'aspirazione. Dopo 3-4 secondi rilasciare entrambe le mani dal coperchio. Successivamente si accende la spia luminosa del tasto "SALDA" (colore blu): ora l'apparecchio sta effettuando la saldatura. Attendere pochi secondi e quando le spie dei tasti "AUTOMATICO /STOP" e "SALDA" si spengono, premere i due pulsanti di apertura coperchio.
9) Verificare la saldatura del sacchetto e riporre in frigorifero, freezer o dispensa.

È possibile selezionare la potenza di aspirazione e il tempo di saldatura dell'apparecchio in base al cibo che si sta confezionando (vedi paragrafo "Nomenclatura e funzioni"). La macchina è impostata in automatico nella funzione "Alimenti secchi" e "Aspirazione normale".
Attenzione! Una volta cambiata la selezione della potenza di aspirazione e il tempo di saldatura, questa rimane memorizzata fino a quando l'apparecchio non viene scollegato dalla presa di corrente.

UTILIZZO DEI ROTOLI

Il rotolo vi permette di preparare sacchetti nella lunghezza che desiderate, adeguati al cibo da conservare.
1) Stabilire la lunghezza del sacchetto considerando la lunghezza del cibo da conservare e aggiungendo almeno 8 cm; aggiungere ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà riutilizzato.
2) Srotolare il rotolo e utilizzando forbici affilate e con lame lunghe tagliarlo nella misura che desiderate.
3) Posizionare una delle due estremità aperte del sacchetto sulla guarnizione sigillante con la parte liscia rivolta verso il basso.
   Attenzione! Non lasciar sporgere il sacchetto nella camera di aspirazione o sulla guarnizione di tenuta.
   Assicurarsi che il sacchetto sia ben disteso, pulito e senza pieghe.
4) Abbassare il coperchio e premere con fermezza con entrambe le mani sui due lati dello stesso, agganciando le due levette di bloccaggio alla base dell'apparecchio (fino a sentire un "click").
5) Ora il coperchio è chiuso. Con una mano premere sul coperchio e con l'altra mano prima premere il tasto "SALDA" per dare inizio automaticamente alla saldatura (la spia luminosa del tasto "SALDA" si accende: colore blu) e successivamente tenere premuto il coperchio. Dopo 3-4 secondi rilasciare entrambe le mani dal coperchio. Quando la spia del tasto "SALDA" si spegne, premere i due pulsanti di apertura coperchio.
6) Verificare la saldatura del sacchetto.
7) Proseguire come descritto dal punto 4 al punto 9 del paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO - UTILIZZO DEI SACCHETTI".

SOTTOVUOTO MANUALE

E' possibile utilizzare il confezionamento sottovuoto anche per prodotti particolarmente delicati/fragili come fragole, frutti di bosco, grissini, verdura, pesce, etc. L'aspirazione totale dell'aria con il metodo automatico tende a schiacciare tali cibi danneggiandoli; si consiglia pertanto in questi casi di utilizzare il sottovuoto manuale.
Per effettuare il sottovuoto manuale, procedere come da paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO - UTILIZZO DEI SACCHETTI" dal punto 1 fino al punto 7.
Premere il tasto "AUTOMATICO / STOP", si accende la sua spia luminosa di colore rosso, questo significa che l'aspirazione dell'aria ha inizio. Osservare attentamente l'aspirazione dell'aria dal sacchetto e quando lo ritenete opportuno bloccare il processo di sottovuoto premendo il tasto "SALDA"; l'apparecchio effettuerà la saldatura del sacchetto in automatico (spia luminosa tasto "SALDA" di colore blu). Attendere pochi secondi e quando la spia del tasto "SALDA" si spegne, premere i due pulsanti di apertura coperchio.
Sollevare il coperchio e verificare la saldatura del sacchetto.

SOTTOVUOTO PER LIQUIDI

Per poter mettere sottovuoto dei liquidi è necessario pre-congelarli. Posizionare il cibo liquido in un contenitore adatto, metterlo in freezer per circa 12-18 ore, quindi toglierlo dal contenitore e inserirlo in un sacchetto per sottovuoto. Togliere l'aria e sigillare il sacchetto come da paragrafo "istruzioni per l'uso"; successivamente riporre il sacchetto in freezer.
Tali cibi possono essere scongelati immergendoli in acqua bollente oppure nel forno a microonde.
Per la conservazione di liquidi sottovuoto è possibile utilizzare o i sacchetti o gli appositi contenitori per sottovuoto.

FUNZIONE SALDA O CHIUDI-SACCHETTI

Il presente apparecchio può avere la funzione di chiudi–sacchetti, senza necessariamente creare il sottovuoto. E' sufficiente posizionare l'estremità del sacchetto che si intende chiudere, perfettamente pulito e ben disteso, sulla guarnizione sigillante.
Attenzione! Non lasciar sporgere il sacchetto nella camera di aspirazione o sulla guarnizione di tenuta. Premere con fermezza con entrambe le mani sui due lati del coperchio, agganciando le due levette di bloccaggio alla base dell'apparecchio (fino a sentire un "clik").
Ora il coperchio è chiuso. Premere il tasto "SALDA" per dare inizio automaticamente alla saldatura (spia luminosa tasto "SALDA" di colore blu). Attendere pochi secondi e quando la spia del tasto "SALDA" si spegne, premere i due pulsanti di apertura coperchio.
Verificare la saldatura del sacchetto.

WWW.VOLANTEAMERICA.COM

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio.
N.B.: prima di eseguire le operazioni di pulizia accertarsi di avere staccato la spina dalla presa di corrente.
Prima e dopo l'utilizzo pulire l'apparecchio con un panno asciutto o leggermente inumidito facendo attenzione a non far penetrare liquidi all'interno dell'apparecchio.
La vaschetta raccogli liquidi può essere tolta e risciacquata sotto un getto d' acqua. Per toglierla, sganciare la levetta posizionata a lato tirandola verso destra e tirare la vaschetta verso l'alto. Prima di riposizionarla nell'apparecchio assicurarsi che sia perfettamente asciutta.
E' importante rimuovere qualsiasi residuo di nylon (sacchetto) dalla barra saldante utilizzando un soffice panno, dopo ogni utilizzo, facendo attenzione a non danneggiarla.
Pulire la barra saldante solo quando è raffreddata.
Questa unità contiene componenti di precisione. Pertanto, evitare di sottoporre l'apparecchio a variazioni di temperatura estreme, umidità, urti, polvere e alla luce diretta del sole.
Non lasciar cadere o colpire l'unità.
Per la pulizia non utilizzare mai prodotti chimici o abrasivi.
Presso il proprio rivenditore è disponibile il seguente ricambio: guarnizioni di tenuta e guarnizione sigillante: cod. AHI006.

Non riporre l'apparecchio con il coperchio agganciato alle levette di bloccaggio per non deformare la guarnizione sigillante e le guarnizioni di tenuta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione nominale: 230V-50 Hz 120 W
Portata aria compressore: 9 lt/min circa
Dimensioni: 370 (L) x 144 (P) x 75 (H) mm
Peso: 1.5 kg circa
Larghezza MAX sacchetti: 300 mm
Livello vuoto MAX al compressore: -750 mb
Apparecchio conforme alle specifiche prescrizioni di sicurezza elettrica e compatibilità elettromagnetica

I sacchetti in dotazione sono per alimenti

PROCEDURA DI SMALTIMENTO (DIR. 2002/96/CE - RAEE)

Il simbolo posto sul fondo dell'apparecchio indica la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Al termine della vita utile dell'apparecchio, non smaltirlo come rifiuto municipale solido misto ma smaltirlo presso un centro di raccolta specifico situato nella vostra zona oppure riconsegnarlo al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio dello stesso tipo ed adibito alle stesse funzioni.
Questa procedura di raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche viene effettuata in visione di una politica ambientale comunitaria con obiettivi di salvaguardia, tutela e miglioramento della qualità dell'ambiente e per evitare effetti potenziali sulla salute umana dovuti alla presenza di sostanze pericolose in queste apparecchiature o ad un uso improprio delle stesse o di parti di esse.
Attenzione! Uno smaltimento non corretto di apparecchiature elettriche ed elettroniche potrebbe comportare sanzioni.

CE Questo prodotto è indicato per uso **domestico**.
La conformità, comprovata dalla marcatura CE riportata sul dispositivo, è relativa alla direttiva 2004/108 CEE inerente la compatibilità elettromagnetica ed alla 2006/95 CEE inerente al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
Questo prodotto è uno strumento elettronico che è stato verificato per garantire, allo stato attuale delle conoscenze tecniche, sia di non interferire con altre apparecchiature poste nelle vicinanze (compatibilità elettromagnetica) sia di essere sicuro se usato secondo le indicazioni riportate nelle istruzioni per l'uso.
In caso di comportamenti anomali del dispositivo, non prolungare l'impiego ed eventualmente contattare direttamente il produttore.

GARANZIA

Il presente apparecchio è garantito 2 anni dalla data di acquisto che deve essere comprovata da **timbro o firma del rivenditore e dallo scontrino fiscale che avrete cura di conservare qui allegato.**
Tale periodo è conforme alla legislazione vigente (D. Lgs. nr. 24 del 02/02/2002 e dal successivo "Codice al Consumo" D. Lgs. nr. 206 del 03/09/2005) e si applica solo nel caso in cui il consumatore sia un soggetto privato. I prodotti Laica sono progettati per l'uso domestico e non ne è consentito l'utilizzo in pubblici esercizi.
La garanzia copre solo i difetti di produzione e non è valida qualora il danno sia causato da evento accidentale, errato utilizzo, negligenza o uso improprio del prodotto. Utilizzare solamente gli accessori forniti; l'utilizzo di accessori diversi può comportare la decadenza della garanzia. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo; in caso di apertura o manomissione, la garanzia decade definitivamente. La garanzia non si applica alle parti soggette ad usura in seguito all'uso e alle batterie quando fornite in dotazione. Trascorsi i 2 anni dall'acquisto, la garanzia decade; in questo caso gli interventi di assistenza tecnica verranno eseguiti a pagamento. Informazioni su interventi di assistenza tecnica, siano essi in garanzia o a pagamento, potranno essere richieste contattando info@laica.com. Non è dovuta nessuna forma di contributo per le riparazioni e sostituzioni di prodotti che rientrino nei termini della garanzia. In caso di guasti rivolgersi al rivenditore; NON spedire direttamente a LAICA.
Tutti gli interventi in garanzia (compresi quelli di sostituzione del prodotto o di una sua parte) non prolungheranno la durata del periodo di garanzia originale del prodotto sostituito.
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. E' facoltà della ditta Laica, essendo costantemente impegnata nel miglioramento dei propri prodotti, modificare senza alcun preavviso in tutto o in parte i propri prodotti in relazione a necessità di produzione, senza che ciò comporti nessuna responsabilità da parte della ditta Laica o dei suoi rivenditori.
Per ulteriori informazioni: www.laica.it

WWW.LAICAHOME.ALTHCARE.RO

PROBLEMI, CAUSE E SOLUZIONI

PROBLEMI	CAUSE E SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona	• Controllare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente. • Verificare che la spia luminosa sia accesa. • E' intervenuto il termoprotettore: lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti e accendere nuovamente.
L'apparecchio non esegue un vuoto completo nel sacchetto	• Il sacchetto potrebbe essere forato. • Verificare la corretta posizione del sacchetto all'interno della camera di aspirazione. • La barra saldante potrebbe essersi surriscaldata: questo accade quando si eseguono numerose saldature consecutivamente con intervalli rapidissimi; attendere alcuni minuti per lasciare raffreddare la barra saldante. Tra una saldatura e l'altra si consiglia di attendere almeno 60 secondi.
Il sacchetto non tiene il vuoto dopo essere stato saldato	• Controllare che il sacchetto non sia forato. Proteggere eventuali bordi appuntiti con pezzi di tovagliolo di carta. • Controllare che lungo la saldatura non ci siano impurità: briciole, grasso, ecc. Riaprire il sacchetto e riprovare ad eseguire la saldatura.
Il sacchetto si fonde e non viene saldato correttamente	• Assicurarsi che l'interno del sacchetto sia pulito e che lo stesso sia ben disteso.

MACHINE POUR LE SOUS VIDE

EN TOUT CAS IL EST IMPORTANT, AVANT L'EMPLOI, DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS LE LIVRET ET DE LE GARDER AVEC SOIN.

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

L'emploi de tout appareil électrique comporte l'observance de quelques règles fondamentales:

- Débrancher la fiche depuis la prise de courant immédiatement après l'emploi et en tout cas toujours avant de le nettoyer et avant d'introduire ou enlever les accessoires.
- **Ne pas toucher la barre de scellage lorsque l'appareil est allumé pour éviter possibles brûlures.**
- Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil même pour débrancher la fiche depuis la prise de courant.
- Si un appareil électrique tombe dans l'eau ne pas essayer de le rejoindre, mais débrancher immédiatement la fiche depuis la prise.
- Ne jamais immerger l'appareil en eau ou autres liquides.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance et ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants, invalides ou personnes non habiles.
- L'utilisation de cet appareil devra être exclusivement celle pour lequel il a été conçu, et selon les indications données dans le livret d'instruction. Toute autre utilisation sera considérée impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne pourra être considéré responsable en cas de dommage faisant suite à une utilisation impropre ou erronée.
- Avant l'emploi il faut s'assurer que l'appareil soit intègre sans dommages visibles. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et contacter le propre vendeur.
- En cas de panne/mauvais fonctionnement éteindre immédiatement l'appareil sans le manipuler. Pour les réparations contacter toujours le propre vendeur.
- Maintenir l'appareil loin de sources de chaleur.
- S'assurer d'avoir les mains sèches lorsqu'on introduit ou l'on débranche la fiche et lorsqu'on utilise l'appareil.
- Ne jamais utiliser des adaptateurs pour tensions d'alimentations différentes par rapport à celle indiquée dans la plaque de données placée sur le fond de l'appareil. Maintenir le câble loin de surfaces chaudes.
- **Attention!** Ne pas manipuler le cable électrique sans raison. Pour tout dommage,veuillez consulter votre revendeur
- Appareil avec involucre non protégé contre la pénétration de liquides.
- En conditions d'emploi extrêmes (tension de 10 % en plus de la tension nominale et température autour de 40 °C) l'emploi intensif de l'appareil pourrait faire intervenir des dispositifs automatiques de protection thermique. Dans ce cas il faut attendre que l'appareil se refroidisse pour pouvoir l'employer de nouveau. **Ne pas effectuer des cycles sous vide plus de 10 fois consécutivement; au delà de cette limite pourraient intervenir les systèmes automatiques de protection thermique de l'appareil. Dans ce cas il faut attendre 30 minutes environ pour le rétablissement des dits systèmes de protection (On conseille d'attendre au moins 60 secondes entre un scellage et l'autre).**
- Utiliser uniquement des sachets originaux du constructeur.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS:

1 **BOUTON "AUTOMATICO/STOP":** en appuyant sur cette touche:
- l'appareil réalise en automatique le sous vide et le scellage des sachets.
- lorsque la machine est en fonction on bloque la fonction sélectionnée

2 **BOUTON "SALDA":** en appuyant sur cette touche:
- l'appareil réalise le scellage (fonction ferme - sachets) si l'on utilise les rouleaux.
- on bloque l'aspiration de l'air et le sachet est scellé automatiquement.

3 **BOUTON "ALIMENTI":** appuyant sur ce bouton, vous pouvez sélectionner le temps de scellage de l'équipement selon la nourriture que vous êtes en train de préparer:
- Alimenti "SECCHI": tels que le pain, pâtes, biscuits et autres qui nécessitent un temps de scellage inférieur.
- Alimenti "UMIDI": tels que viande, fruits, légumes, etc., tous les aliments qui contiennent des liquides et de l'humidité et nécessitent donc plus de temps de scellage.

4 **BOUTON "ASPIRAZIONE":** appuyant sur ce bouton, vous pouvez sélectionner le temps d'aspiration de l'équipement selon la nourriture que vous êtes en train de préparer.
- Aspirazione "NORMALE": appropriée pour aliments plus délicats /fragiles comme fruits et légumes
- Aspirazione "TURBO": appropriée pour tous les autres types d'aliments.

5 **TEMOINS LUMINEUX:** Ceux-ci indiquent l'état d'avancement du cycle de fonctionnement (aspiration et/ou scellage) et les fonctions sélectionnées (temps de scellage et pression d'aspiration).

6 **BARRE DE SCELLAGE:** elle réalise le scellage.

7 **CHAMBRE D'ASPIRATION:** zone dans laquelle est positionnée l'extrémité ouverte du sachet pour permettre l'aspiration de l'air et éliminer éventuels liquides en excès.

8 **CUVE DE RECOLTE DES LIQUIDES**

9 **JOINT D'ETANCHEITE**': il crée une herméticité optimale dans la chambre d'aspiration pour pouvoir effectuer le vide dans les sachets et dans les récipients.

10 **COUVERCLE:** il crée l'herméticité nécessaire pour engendrer le vide dans le sachet.

11 **JOINT DE SCELLAGE:** il garantit l'adhérence du sachet sur la barre de scellage.

12 **BOUTONS D'OUVERTURE COUVERCLE**

13 **LEVIERS DE BLOCAGE**

INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

Après avoir accroché le couvercle et avant d'appuyer sur les touches pour le processus de scellage et/ou sous vide il est nécessaire, d'une main, de presser légèrement sur le couvercle et par la suite de l'autre main sélectionner la fonction désirée. L'appareil commence le cycle de fonctionnement. Après quelques secondes relâcher la main.

EMPLOI DES SACHETS

1) Avant tout emploi nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les instructions fournies dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".
2) Placer l'appareil sur une surface plate et rigide an ayant soin de laisser la zone de travail en face de l'appareil libre de tout obstacle et suffisamment large à permettre l'appui des sachets avec les aliments à conditionner.
3) Brancher l'appareil à une prise d'alimentation correspondante à ce qui est indiqué sur les données de la plaque du fond de l'appareil. Vérifier que les témoins lumineux de les touches "ALIMENTI SECCHI" et " ASPIRAZIONE NORMALE" s'allument: couleur rouge.
4) Introduire d'une façon homogène dans le sachet les aliments à conserver. Vérifier que la longueur du sachet soit de 8 cm environ supérieure à l'aliment à conserver.
5) Soulever le couvercle.
6) Positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre d'aspiration comme indiqué dans la figure 2 avec la partie lisse dirigée vers le bas. S'assurer qu'à l'intérieur du sachet dans le point où l'on va réaliser le scellage il soit propre et libre de toute particule d'aliment. Il doit être bien étendu et sans plis.
7) Baissez le couvercle et appuyez avec décision et avec les deux mains sur les deux côtés du couvercle, en accrochant les deux leviers de blocage à la base de l'appareil (jusqu'à entendre un "clic").
8) Maintenant le couvercle est fermé. D'une main appuyez sur le couvercle et de l'autre main appuyer d'abord sur le bouton "AUTOMATICO / STOP" pour démarrer le cycle de fonctionnement et par la suite maintenir pressé le couvercle. Le témoin lumineux du bouton "AUTOMATICO / STOP" s'allume (couleur rouge): l'appareil est en train de réaliser l'aspiration. Après 3-4 secondes relâcher les deux mains depuis le couvercle. Par la suite s'allume le témoin lumineux du bouton "SALDA" (bleu): l'unité est en train de réaliser le scellage. Attendre quelques secondes et lorsque les témoins des boutons "AUTOMATICO / STOP" s'éteignent, appuyer sur les deux boutons d'ouverture du couvercle.
9) Vérifier le scellage du sachet et remettre dans le frigo, congélateur ou le garde-manger.

Il est possible de sélectionner la puissance d'aspiration et le temps de scellage de l'appareil sur la base de la nourriture que vous êtes en train de préparer (voir "Nomenclature et fonctions"). La machine est réglée en automatique dans la fonction "ALIMENTI SECCHI" et " ASPIRAZIONE NORMALE".

Attention! Une fois que vous modifiez la sélection de la puissance d'aspiration et le temps de scellage, elle reste mémorisée jusqu'à ce que l'appareil est déconnecté de la prise électrique.

EMPLOI DES ROULEAUX

Le rouleau vous permet de préparer des sachets dans la longueur que vous désirez pour les aliments à conserver.

1) Établir la longueur du sachet en considérant la longueur de l'aliment à conserver et en ajoutant au moins 8 cm; ajouter encore 2 cm pour chaque fois que l'on va utiliser de nouveau le sachet.
2) Dérouler le rouleau et en utilisant des ciseaux affilées et avec de lames longues, coupez-le selon la mesure désirée.
3) Positionnez une des deux extrémités ouvertes du sachet sur le joint de scellage avec la partie lisse dirigée vers le bas.
   Attention! Ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre d'aspiration ou bien sur le joint d'étanchéité. Il faut s'assurer que le sachet soit bien étendu, propre et sans plis.
4) Baissez le couvercle et appuyez avec décision et avec les deux mains sur les deux côtés du couvercle, en accrochant les deux leviers de blocage à la base de l'appareil (jusqu'à entendre un "clic").
5) Maintenant le couvercle est fermé. D'une main appuyez sur le couvercle et de l'autre main appuyez d'abord sur la touche "SALDA" pour démarrer automatiquement le scellage (le témoin lumineux de la touche "SALDA" s'allume en couleur bleue) et par la suite maintenez pressé le couvercle. Après 3-4 secondes relâcher les deux mains depuis le couvercle. Lorsque le témoin de la touche "SALDA" s'éteint, appuyez sur les deux boutons d'ouverture du couvercle.
6) Vérifier le scellage du sachet.
7) Continuer comme décrit depuis le point 4 au point 9 du paragraphe "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI - EMPLOI DES SACHETS".

SOUS VIDE MANUEL

Il est possible d'utiliser le conditionnement sous vide même pour des produits spécialement délicats/ fragiles comme fraises, fruits des bois, gressins, légumes, poisson, etc. L'aspiration totale de l'air par la méthode automatique tend à écraser ces aliments en les endommageant; on conseille donc dans ces cas d'utiliser le sous vide manuel.

Pour réaliser le sous vide manuel, procédez selon le paragraphe INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI - EMPLOI DES SACHETS" du point 1 jusqu'au point 7.

Appuyez sur la touche "AUTOMATICO / STOP", s'allume le témoin lumineux rouge, cela signifie que l'aspiration de l'air va commencer. Observez attentivement l'aspiration de l'air depuis le sachet et lorsque vous le considérez approprié, bloquez le processus du sous vide en appuyant sur la touche "SALDA"; l'appareil va réalise le scellage du sachet en automatique (témoin lumineux de la touche "SALDA" de couleur bleue). Attendre quelques secondes et lorsque le témoin de la touche "SALDA" s'éteint,appuyez sur les deux boutons d'ouverture du couvercle.

Soulever le couvercle et vérifier le scellage du sachet.

SOUS VIDE POUR LIQUIDES

Pour mettre sous vide les liquides il faut les pré-congeler.

Placez l'aliment liquide dans un récipient approprié, mettez-le dans le congélateur pour environ 12-18 heures, ensuite enlevez-le depuis le récipient et introduisez-le dans un sachet pour sous vide.

Enlevez l'air et scellez le sachet comme indiqué dans le paragraphe "instructions pour l'emploi"; par la suite remettez le sachet dans le congélateur.

On peut décongeler ces aliments en les immergeant dans de l'eau bouillante ou bien dans le four à microondes.

FONCTION SCELLAGE OU FERME-SACHETS

Cet appareil peut avoir la fonction de ferme-sachets, sans nécessairement créer le sous vide.

Il suffit de positionner l'extrémité du sachet que vous désirez fermer, parfaitement propre et bien étendu sur le joint de scellage.

Attention! Ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre d'aspiration ou bien sur le joint d'étanchéité.

Appuyer avec décision et avec les deux mains sur les deux côtés du couvercle, en accrochant les deux leviers de blocage à la base de l'appareil (jusqu'à entendre un "clic").

Maintenant le couvercle est fermé. Appuyez sur la touche "SALDA" pour démarrer automatiquement le scellage (témoin lumineux "SALDA" de couleur bleue). Attendre quelques secondes et lorsque le témoin de la touche "SALDA" s'éteint,appuyez sur les deux boutons d'ouverture du couvercle.

WWW.VIEWMACHINE.COM

Vérifiez le scellage du sachet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il faut se laver soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage de l'appareil.
N.B.: avant de réaliser les opérations de nettoyage il faut s'assurer d'avoir débranché la fiche depuis la prise de courant.
Avant et après l'emploi nettoyer l'appareil avec un chiffon sec ou légèrement humide en faisant attention à ne pas faire pénétrer les liquides dans l'appareil. Le bac de récolte liquides peut être enlevé et rincé sous un jet d'eau. Pour l'enlever, décrocher le levier placé à côté en le tirant vers la droite et tirer le bac vers le haut. Avant de le positionner de nouveau dans l'appareil, il faut s'assurer qu'il soit parfaitement sec. Il est important d'enlever tout résidu de nylon (sachet) utilisant un chiffon souple, après chaque emploi, faisant attention à ne pas l'endommager. **Nettoyer la barre scellante uniquement lorsqu'elle est refroidi**e; enlever tout résidu en utilisant un chiffon souple, ne pas utiliser des objet affilés. Cet appareil contient des composants de précision. Il faut donc éviter de l'exposer à de trop gros écarts de température, à l'humidité, aux chocs, à la poussière et à la lumière directe du soleil. Ne pas cogner l'appareil ou le laisser tomber. Pour le nettoyage ne pas utiliser des produits chimiques ou abrasifs.
Chez votre revendeur, la suivante pièce détachée est disponible: joints d'étanchéité et joint scellant, code AHI006.

Ne pas garder l'appareil avec le couvercle accroché aux leviers de blocage pour ne pas déformer les joints de scellage et les joints d'étanchéité.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale 230V-50 Hz 120 W
Débit air compresseur: 9 lt/min environ
Dimensions: 370 (L) x 144 (P) x 75 (H) mm
Poids: 1.5 kg environ
Largeur MAX sachets: 300 mm
Niveau vide MAX au compresseur: -750 mb
Appareil conforme aux spécifiques prescriptions de sécurité électrique et compatibilité electrom.

Les sachets en dotation sont pour aliments

PROCÉDURE D'ÉLIMINATION (DIR. 2002/96/CE - WEEE)

Le symbole placé sur le fond de l'appareil indique la récolte séparée des appareils électriques et électroniques. A la fin de la vie utile de l'appareil, il ne faut pas l'éliminer comme déchet municipal solide mixte; il faut l'éliminer chez un centre de récolte spécifique situé dans votre zone ou bien le rendre au distributeur au moment de l'achat d'un nouveau appareil du même type et prévu pour les mêmes fonctions. Cette procédure de récolte séparée des appareils électriques et électroniques se réalise dans une vision d'une politique de sauvegarde, protection et amélioration de la qualité de l'environnement et pour éviter des effets potentiels sur la santé humaine dus à la présence de substances dangereuses dans ces appareils ou bien à un emploi non autorisé d'elles ou de leurs parties.
Attention! Une élimination incorrecte des appareils électriques pourrait impliquer des pénalités.

Ce produit est indiqué pour en emploi **domestique**.
La conformité, prouvée par le marquage CE indiqué sur le dispositif, est relative à la directive 2004/108 CEE concernant la compatibilité électromagnétique et à la 2006/95 CEE concernant le matériau électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension. Ce produit est un instrument électronique qui a été vérifié pour garantir, à l'état actuel des connaissances techniques, soit de ne pas interférer avec d'autres appareils placés aux alentours (compatibilité électromagnétique) soit d'être sécurisé si utilisé selon les indications des instructions pour l'emploi. En cas de comportements anormales du dispositif, ne pas prolonger l'emploi et éventuellement contacter directement le producteur.

GARANTIE

Cet appareil est garanti pour une durée de 2 ans à partir de la date d'achat qui doit apparaître **sur le tampon et la signature du revendeur et sur le reçu fiscal ci-joint que vous garderez avec soin.**
Cette période est conforme à la législation en vigueur (D. Lgs. nr. 24 du 02/02/2002 et du suivant "Code à la Consommation" D. Lgs. nr.206 du 03/09/2005) et s'applique seulement au cas où le consommateur soit un sujet particulier. Les produits Laica sont protétés pour un emploi à la maison et on ne permet pas son emploi dans les locaux publiques.
La garantie couvre uniquement les défauts de production et n'est pas valable si les dommages sont causés par des événements accidentels, par une utilisation incorrecte, par négligence ou par utilisation impropre du produit.
Utiliser uniquement les accessoires fournis; l'utilisation d'accessoires divers peut entraîner l'annulation de la garantie.
N'ouvrir en aucun cas l'appareil; en cas d'ouverture ou d'endommagement, la garantie sera annulée définitivement. La garantie n'est pas valide pour les pièces soumises à usure suite à leur emploi et aux batteries lorsqu'elles sont fournies en dotation. Une fois écoulés 2 ans dès la date d'achat, la garantie s'échoit; dans ce cas les interventions d'assistance technique seront réalisées sous paiement. Les informations sur les interventions d'assistance technique, soient elles en garantie ou sous paiement, pourront être demandées en contactant notre société à info@laica.com. Aucune forme de contribution est due pour les réparations et les remplacements inclus dans les termes de la garantie. En cas de pannes, s'adresser à son revendeur; NE PAS expédier directement à LAICA. Toutes les interventions en garantie (incluses celles de remplacement du produit ou bien d'une de ses parties) ne prolongeront pas la durée de la période de garantie originale du produit remplacé.
La maison constructrice décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés, directement ou indirectement, aux personnes, choses et animaux domestiques suite au manque d'attention à toutes les prescriptions indiquées sur le livret d'instruction et concernant, de manière particulière, les conseils relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Il est faculté de la société Laica, qui est constamment engagée dans l'amélioration de ses produits, de modifier sans aucun avis au préalable totalement ou partiellement ses propres produits en relation avec la nécessité de production, sans que cela implique aucune responsabilité de la part de la société Laica ou de ses vendeurs.

WWW.SELECTAHEALTHCARE.RO

PROBLEMES, CAUSES ET SOLUTIONS

PROBLEMES	CAUSES ET SOLUTIONS
L'appareil ne marche pas correctement.	• Contrôler que la fiche soit bien introduire dans la prise de courant • Vérifier que le témoin lumineux soit allumé. • Est intervenu le protecteur thermique: laisser refroidir l'appareil pour au moins 30 minutes et démarrer de nouveau.
L'appareil ne réalise pas un vide complet dans le sachet	• Le sachet pourrait être perforé. Essayer de le remplacer avec un da nouveau. • Vérifier la correcte position du sachet dans la chambre d'aspiration. • La barra scellante pourrait être en surchauffage: cela arrive lorsqu'on réalise plusieurs scellages consécutivement avec des intervalles très rapides; attendre quelques minutes pour lasser refroidir la barre scellante. Entre un scellage et l'autre on conseille d'attendre au moins 60 secondes.
Le sachet ne tient pas le vide après avoir été scellé	• Contrôler que le sachet ne soit pas perforé. Protéger éventuels bord pointus avec des pièces de serviette en papier. • Contrôler qu'au long du scellage il n'y aient pas d'impuretés: miettes, gras, etc. Ouvrir de nouveau le sachet et essayer de nouveau de réaliser le scellage.
Le sachet se fonde et n'est pas scellé correctement	• S'assurer que l'intérieur du sachet soit propre et qu'il soit bien étendu.

VACUUM PACKAGING MACHINE

YOU ARE STRONGLY RECOMMENDED TO READ THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS HEREIN BEFORE USING THE EQUIPMENT AND TO KEEP THE BOOKLET IN A SAFE PLACE.

⚠ IMPORTANT WARNINGS

Using any electrical appliance entails compliance with a number of fundamental rules:

- Unplug the appliance from the mains straight after use and before commencing cleaning or inserting/removing accessories.
- **Do not touch the sealing strip when the device is switched on, in order to avoid possible burnings.**
- Do not unplug by tugging on either power cord or appliance.
- If an electrical appliance falls into the water, do not attempt to retrieve it; instead, unplug immediately.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never leave the appliance working unattended, and never allow it to be used by children, handicapped or disabled individuals.
- This appliance must be used solely for the purpose for which it was designed and in accordance with the operating instructions. Any other use shall be considered improper and hence hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper or incorrect use.
- Before using the appliance, make sure it is intact and does not feature any visible signs of damage. If in any doubt, do not use the appliance and contact your dealer.
- In the event of a fault and/or irregular operation, turn the appliance off at once without tampering with it. Always contact your dealer for repairs.
- Keep the appliance away from sources of heat.
- Make sure to have dry hands when inserting and removing the plug and when the device is used.
- Never use adapters for power supply voltages differing from the rating data located on the label located on the bottom of the device. Keep the cable away from hot surfaces.
- **Attention!** Do not handle the electric wire for any reason. For any damage, please consult your retailer.
- The shell of this device is not protected against the penetration of liquids.
- Under extreme conditions of use (voltage being 10% more than the rated voltage and temperature around 40°C), the intensive use of the device may require the triggering of automatic devices for thermal protection. In this case, await until the device cools down, before using it again. **Do not perform any vacuum packaging cycle for more than 10 times consecutively; besides this limit, the automatic systems for the thermal protection of the device may trigger. In this case, await about 30 minutes for the restoration of these protection systems (We suggest to await at least 60 seconds between one sealing and the following one).**
- Use only original bags of the manufacturer.

NOMENCLATURE AND FUNCTIONS

1 **"AUTOMATICO/STOP" BUTTON:** by pressing this key:
- the device creates the vacuum and seals the bags automatically.
- when the machine is operating, the selected function is blocked.

2 **"SALDA" PUSH-BUTTON: by pressing this key:**
- the device seals (bag sealing function), in case rolls are used.
- air suction is stopped and the bag is sealed automatically.

3 **"ALIMENTI" BUTTON:** by pressing this key it is possible to select the device sealing time according to the food that is being packaged:
- Alimenti "SECCHI": like bread, pasta, biscuits and the alike requiring a shorter sealing time.
- Alimenti "UMIDI": like meat, fruits, vegetables, etc., all food containing liquids and humidity and requiring, therefore, a longer sealing time.

4 **"ASPIRAZIONE" BUTTON:** by pressing this key it is possible to select the device suction power according to the food that is being packaged:
- Aspirazione "NORMALE": it is suitable for the most delicate / fragile food such as fruits and vegetables
- Aspirazione "TURBO": it is suitable for all other types of foodstuffs.

5 **WARNING LIGHTS:** They indicate the progress status of the operation cycle (suction and/or sealing) and the selected functions (sealing time and suction pressure).

6 **SEALING BAR:** air performs the sealing.

7 **SUCTION CHAMBER:** it is the area where the open end of the bag is positioned in order to allow air suction and the removal of any excess liquids.

8 **LIQUID COLLECTION TRAY**

9 **GASKET:** it creates an ideal tightness in the suction chamber in order to create vacuum in bags and containers.

10 **COVER:** it creates the necessary tightness for generating vacuum in the bag.

11 **SEALING STRIP:** it assures the adherence of the bag onto the sealing bar.

12 **COVER OPENING BUTTONS**

13 **LOCKING LEVERS**

INSTRUCTIONS FOR USE

After hooking the cover and before pressing the keys for the sealing and/or vacuum process, it is necessary to press with a hand slightly on the cover and then with the other hand to select the wished function. The device starts the operation cycle. After some seconds, remove the hand from the cover.

USE OF THE BAGS

1) Before each use, clean carefully the device following the instructions given in paragraph "Cleaning and maintenance".
2) Place the device on a flat and stiff surface and leave the working area in front of the device free of hindrances, as well as enough space to allow the leaning of the bags with the food to be packaged.
3) Connect the device to an outlet meeting the rating plate data indicated on the bottom of the device. Verify that the warning lights of the keys "ALIMENTI SECCHI" and "ASPIRAZIONE NORMALE" switch on (red colour).
4) Insert homogeneously the food to be preserved in the bag. Verify that the length of the bag is 8 cm greater than that of the food to be preserved.
5) Lift the cover.
6) Place the open end of the bag within the suction chamber as shown in figure 2 with the smooth part downwards. Make sure that the inner part of the bag where the sealing will be performed is clean and free of any food particle. The bag must be well stretched and without folds.
7) Lower the cover and firmly press with both hands on the two sides of the cover, hooking the two locking levers at the bottom of the device (until you hear a "click").
8) Now, the cover is closed. With a hand press on the cover and with the other one press first of all the "AUTOMATICO / STOP" key to start the operation cycle and then keep the cover pressed down. The warning light of the "AUTOMATICO / STOP" key turns on (red): the device is performing the suction. After 3-4 seconds remove both hands from the cover. Then, the warning light of the "SALDA" key (blue) turns on: the device is now performing the sealing. Wait for few seconds and when the warning lights of the keys "AUTOMATICO / STOP" and "SALDA" turn off, press the two cover opening buttons.
9) Verify the bag sealing and store in the fridge, freezer or larder.
   It is possible to select the device suction power and sealing time according to the food that is being packed (see paragraph "Nomenclature and functions"). The machine is automatically set to "ALIMENTI SECCHI" and "ASPIRAZIONE NORMALE".
   Caution! Once suction power and sealing time have been changed, this selection remains stored until the device is disconnected from the power outlet.

USE OF THE ROLLS

The roll allows to prepare bags in the length desired, suitable for the food to be preserved.
1) Define the length of the bag according to the length of the food to be preserved and adding at least 8 cm; add further 2 cm for every time the bag will be reused.
2) Unroll the roll and using sharp scissors with long blades cut it to the desired length.
3) Place one of the two open ends of the bag on the sealing strip with the smooth part facing downwards.
   Caution! Do not let the bag stick out in the suction chamber or on the gasket. Make sure that the bag is well stretched, clean and does not show any folds
4) Lower the cover and firmly press with both hands on the two sides of the cover, hooking the two locking levers at the bottom of the device (until you hear a "click").
5) Now the cover is closed. With a hand press on the cover and with the other one press first of all the "SALDA" key to start sealing automatically (the warning light of the "SALDA" key turns on: blue colour) and then keep the cover pressed. After 3-4 seconds remove both hands from the cover. When the warning light of the "SALDA" key turns off, press the two cover opening buttons.
6) Verify the bag sealing.
7) Proceed as described under points 4 to 9 of paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE - USE OF THE BAGS".

MANUAL VACUUM

It is possible to use the vacuum packing also for specifically delicate / fragile products such as strawberries, soft fruits, bread sticks, vegetables, fish, etc. Total air suction using the automatic mode tends to squeeze such food, spoiling it. Therefore, it is suggested to use the manual vacuum mode in these cases.
To create vacuum manually, proceed according to paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE - USE OF THE BAGS" from point 1 to 7.
Press the "AUTOMATICO / STOP" key; its warning light turns on in red colour; this means that air suction has started. Carefully observe air suction from the bag and when it is deemed suitable, stop the vacuum process by pressing the "SALDA" key; the device will seal the bag automatically (warning light of the "SALDA" key becomes blue). Wait for few seconds and when the warning light of the "SALDA" key turns off, press the two cover opening buttons.
Lift the cover and verify the bag sealing.

VACUUM FOR LIQUIDS

To be able to vacuum pack liquids, it is necessary to pre-freeze them.
Place the liquid food in a suitable container, store it in the freezer for about 12-18 hours; then, remove it from the container and insert it into a vacuum bag.
Remove the air and seal the bag as described in paragraph "Instructions for use"; then, store the bag in the freezer. This food can be defrosted by immersing it in boiling water or using the microwave oven.

SEAL OR BAG-CLOSING FUNCTION

This device can use the bag sealing function, without necessarily creating vacuum.
It is sufficient to place the end of the bag that you wish to seal, perfectly clean and well stretched, on the sealing strip.
Caution! Do not let the bag stick out in the suction chamber or on the gasket.
Firmly press with both hands on the two sides of the cover, hooking the two locking levers at the bottom of the device (until you hear a "click").
Now the cover is closed. Press the "SALDA" key to start sealing automatically (warning light of the "SALDA" key becomes blue). Wait for few seconds and when the warning light of the "SALDA" key turns off, press the two cover opening buttons.

WWW.VOLCANOHEATING.COM

Verify the bag sealing.

CLEANING AND MAINTENANCE

Carefully wash your hands before performing the cleaning of the device.
N.B.: before performing the cleaning procedures, make sure that the plug has been disconnected from the power supply outlet.
Before and after the use, clean the device with a dry or lightly wet cloth paying attention not to let liquids penetrate within the device. The liquid collection tank can be removed and rinsed under a water jet. To remove it, unlock the lever positioned on the side by pulling it towards the right and by pulling the container upwards. Before repositioning it into the device, make sure that it is completely clean. It is important to remove any nylon residuals (bag) from the sealing strip using a soft cloth, after each use, paying attention not to damage it.
Clean the sealing strip only when it has cooled down.
This unit contains precision components.
Therefore, avoid to let the device undergo extreme temperature variations, humidity, bumps, dust and direct sunlight. Do not let the unit fall or being hit.
For the cleaning, never use chemical or abrasive products.
The following spare part is available from your reseller: seals and sealing gasket: code AH1006.

Do not store the device with the cover hooked to the locking levers in order to avoid deforming the sealing strip and gaskets.

TECHNICAL FEATURES

Rated voltage: 230V-50 Hz 120 W
Air flow rate to the compressor: about 9 l/min.
Size: 370 (L) x 144 (P) x 75 (H) mm
Weight: about 1.5 kg
MAX. bag width: 300 mm
MAX vacuum level in the compressor: -750 mb
Device complying with the specific provisions of electric safety and electromagnetic compatibility

The supplied bags are food grade

DISPOSAL PROCEDURE (DIR. 2002/96/EC - WEEE)

The symbol on the bottom of the device indicates the separated collection of electric and electronic equipment. At the end of life of the device, do not dispose it as mixed solid municipal waste, but dispose it referring to a specific collection centre located in your area or returning it to the distributor, when buying a new device of the same type to be used with the same functions. This procedure of separated collection of electric and electronic devices is carried out forecasting a European environmental policy aiming at safeguarding, protecting and improving environment quality, as well as avoiding potential effects on human health due to the presence of hazardous substances in such equipment or to an improper use of the same or of parts of the same. Caution! The wrong disposal of electric and electronic equipment may involve sanctions.

CE This product is meant for **domestic** use.
The conformity, certified by the CE-marking on the device, refers to the EEC Directive 2004/108 on electromagnetic compatibility and to the EEC Directive 2006/95 on electric material destined to be used within given voltage limits. This product is an electronic device that was tested to assure, according to the current technical knowledge, that it does not interfere with other nearby located equipment (electromagnetic compatibility) and that it is safe if used according to the advices given in the instructions for use. In case of operation anomalies, do not keep using the device and, if necessary, refer to the manufacturer directly.

WARRANTY

This equipment is covered by a 2-year warranty elapsing from the purchase date, which has to be proven by means **of the stamp or signature of the dealer and by the fiscal payment receipt that shall be kept enclosed to this document.** This warranty period complies with the laws in force (Italian legislative decree No. 24 dated Feb. 02, 2002 and following "Consumers' Act" Italian legislative decree No. 206 dated Sep. 03, 2005) and applies only in case the consumer is a private entity. Laica products are designed for domestic use; therefore, their use in public businesses is forbidden. The warranty covers only production defects and is void, if the damage is caused by accidental events, wrong use, negligence or improper use of the product. Use the supplied accessories only; the use of other accessories may lead to warranty voidness.
Do not open the equipment for any reason whatsoever; in case of opening or tampering of the equipment, warranty decays definitively. Warranty does not apply to parts subject to tear and wear along the use, as well as to batteries, when they are standard supplied. Warranty decays after 2 years from the purchase date. In this case, technical service interventions will be carried out against payment. Information on technical service interventions, under warranty terms or against payment, may be requested by writing at info@laica.com. Nothing shall be owed for the repairing or replacement of products covered by the warranty terms. In case of faults, refer to a dealer; DO NOT send anything directly to LAICA. All interventions covered by warranty (including product replacement or the replacement of any of its parts) shall not be meant to extend the duration of the original warranty period of the replaced product.
The manufacturer cannot be made liable for any damages that may be caused, directly or indirectly, to people, things and pets resulting from the inobservance of the provisions contained in the suitable user manual, especially with reference to the warnings related to installation, use and maintenance of the equipment. Being constantly involved in improving its own products, Laica reserves the right to modify its product, totally or partially, with reference to any production need, without that this involves any responsibility whatsoever by Laica or its dealers.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	TROUBLESHOOTING
The device does not work	• Check that the plug is well inserted into the power supply outlet. • Verify whether the warning light is switched on. • The thermal protection has tripped: let the device cool down for at least 30 minutes and switch it on again.
The device does not create the complete vacuum in the bag	• The bag could have been pierced. Try to replace it with a new one. • Verify the correct position of the bag within the suction chamber. • The sealing strip could have been overheated: this occurs when many sealing procedures are performed consecutively at very short intervals; await some minutes to let the sealing strip cool down. Between one sealing and the following, we suggest to await at least 60 seconds.
The bag does not keep the vacuum condition after it has been sealed	• Check that the bag is not pierced. Protect any pointed edge with pieces of paper serviettes. • Check that along the sealing there are not impurities: crumbs, fat, etc. Re-open the bag and try again to perform the sealing.
The bag melts and is not sealed in the right way	• Make sure that the inner part of the bag is clean and that it is well stretched.

WWW.VETEANEALTHCARE.RO

MÁQUINA PARA EL VACÍO

ANTES DE USAR EL APARATO, ES IMPORTANTE LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL, QUE SE DEBE CONSERVAR EN BUEN ESTADO.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

El uso de todo aparato eléctrico implica el respeto de algunas reglas fundamentales:

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente inmediatamente después del uso y antes de limpiarlo o quitar los accesorios.
- **No tocar la barra selladora durante el uso del dispositivo, para evitar posibles quemaduras.**
- No tire del cable de alimentación o del mismo aparato para desenchufarlo de la toma de corriente.
- Si un aparato eléctrico cae en el agua, no trate de cogerlo, sino desenchúfelo de inmediato de la toma de corriente.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No deje que el aparato sea usado por niños, inválidos o disminuidos sin vigilancia.
  No permitir a los niños jugar con el aparato.
- Este aparato se debe destinar exclusivamente al uso para el cual ha sido concebido y de la manera indicada en las instrucciones de uso.
  Todo otro empleo se debe considerar impropio y peligroso. El fabricante no se puede considerar responsable de posibles daños derivados de usos impropios o incorrectos.
- Antes del uso, controle que el aparato esté integro, sin daños visibles. En caso de dudas no utilice el aparato y diríjase a su vendedor.
- En caso de avería o funcionamiento defectuoso, apague de inmediato el aparato sin tratar de repararlo. Para las reparaciones diríjase siempre a su vendedor.
- Mantenga el aparato lejos de fuentes de calor.
- Enchufe y desenchufe el aparato y regule la selección de las funciones con las manos secas.
- Nunca utilizar adaptadores para tensiones de alimentación diferentes de aquella indicada en la etiqueta datos de placa, colocada en el fondo del aparato. Mantener el cable lejos de superficies calientes.
- **¡Atención!** No intervenga por ningún motivo sobre el cable eléctrico.
  En caso que el cable electico este dañado, diríjase Usted al establecimiento donde adquirió este producto.
- Equipo con envoltura que no protege contra la penetración de líquidos.
- En condiciones de empleo extremas (tensión de 10% más de la tensión nominal y temperatura alrededor de 40°C) el uso intensivo del equipo podría hacer intervenir los dispositivos automáticos de protección térmica. En este caso hay que esperar que el equipo se enfríe para poder ser utilizado otra vez.
  No efectuar ciclos de vacío más de 10 veces consecutivamente; además de este limite podrían intervenir los sistemas automáticos de protección térmica del equipo. En este caso hay que esperar 30 minutos apx. para el restablecimiento de dichos sistemas de protección (Se aconseja esperar por lo menos 60 segundos entre un sellado y el otro).
- Utilizar solamente bolsas originales del fabricante.

NOMENCLATURA Y FUNCIONES:

1 **PULSADOR "AUTOMATICO/STOP":** pulsando esta tecla:
  • el equipo efectúa en automático el vacío y el sellado de las bolsas.
  • cuando la máquina está funcionando, se bloquea la función seleccionada.
2 **PULSADOR "SALDA":** pulsando esta tecla:
  • el equipo realza el sellado (función cierra - paquetes) si se utilizan rollos.
  • se bloquea la aspiración del aire y la bolsita es sellada automáticamente.
3 **PULSADOR "ALIMENTI":** pulsando esta tecla es posible seleccionar el tiempo de sellado del aparato según la comida que se está preparando:
  •Alimenti "SECCHI": como pan, pasta, bizcochos y similares que necesitan de un tiempo de sellado menor.
  •Alimenti "UMIDI": como carne, fruta, verdura, etc., todos aquellos alimentos que contienen líquidos y humedad y que necesitan entonces de un tiempo de sellado mayor.
4 **PULSADOR "ASPIRAZIONE":** pulsando esta tecla es posible seleccionar el tiempo de sellado del aparato según la comida que se está preparando:
  •Aspirazione "NORMALE": adecuada para alimentos más delicados/frágiles como fruta y verdura
  •Aspirazione "TURBO": adecuada para todos los otros tipos de alimentos
5 **LUCES DE AVISO LUMINOSAS:** Indican el estado de avance del ciclo de funcionamiento (aspiración y/o sellado) y las funciones seleccionadas (tiempo de sellado y presión de aspiración).
6 **BARRA DE SELLADO**: realiza el sellado.
7 **CAMARA DE ASPIRACION:** zona en la cual se posiciona la extremidad abierta de la bolsa para permitir la aspiración del aire y la eliminación de eventuales líquidos en exceso.
8 **CUBETA RECOGE-LIQUIDOS**
9 **JUNTA DE ESTANQUEIDA**: crea una hermeticidad adecuada en la cámara de aspiración para poder realizar el vacío en las bolas y en los recipientes.
10 **TAPA:** crea la hermeticidad necesaria para generar el vacío en la bolsa.
11 **JUNTA DE SELLADO:** garantiza la adherencia de la bolsa a la barra de sellado.
12 **PULSADORES DE ABERTURA TAPA**
13 **LEVITAS DE BLOQUEO**

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Después de enganchar la tapa y antes de pulsar las teclas para el procedimiento de soldado y/o vacío es necesario presionar ligeramente la tapa con una mano y luego con la otra seleccionar la función deseada. El equipo comienza el ciclo de funcionamiento. Después de unos segundos quitar la mano de la tapa.

EMPLEO DE LAS BOLSAS

1) Antes de cualquier empleo hay que limpiar cuidadosamente el equipo siguiendo las instrucciones suministradas en el párrafo "Limpieza y mantenimiento".

2) Posicionar el equipo en una superficie llana y rígida, cuidando de dejar la zona de trabajo libre de obstáculos y suficientemente ancha para permitir el apoyo de las bolsas con la comida a envasar.
3) Conectar el equipo a una toma de alimentación correspondiente a lo indicado en los datos de placa en el fondo del equipo. Averiguar que las luces de las teclas "ALIMENTI SECCHI" y "ASPIRAZIONE NORMALE" sea encendida. color rojo.
4) Introducir de manera homogénea la comida a conservar en la bolsa. Averiguar que la longitud de la bolsa sea 8 cm apx. superior a la comida a conservar.
5) Levantar la tapa.
6) Posicionar la extremidad abierta de la bolsa dentro de la cámara de aspiración con la parte lisa dirigida hacia abajo como ilustrado en figura 2.
   Asegurarse de que el interior de la bolsa donde se va a efectuar el sellado esté limpio y libre de cualquier residuo de comida. Tiene que estar bien extendida y sin pliegues.
7) Bajar la tapa y pulsar con decisión con ambas las manos en los dos lados de la tapa, enganchando las dos levitas de bloqueo a la base del aparato (hasta entender un "clic").
8) Ahora la tapa está cerrada. Con una mano empujar sobre la tapa y con la otra mano antes pulsar la tecla "AUTOMATICO / STOP" para comenzar el ciclo de funcionamiento y después mantener empujada la tapa. La lámpara de la tecla "AUTOMATICO / STOP" se enciende (color rojo): el aparato está realizando la aspiración. Después de 3-4 segundos dejar ambas las manos desde la tapa. Después se enciende la lámpara de la tecla "SALDA" (color azul): ahora el aparato está realizando el sellado. Esperar algunos segundos y cuando las lámparas de las teclas "AUTOMATICO / STOP" se apagan, pulsar las dos teclas de abertura tapa.
   Averiguar el sellado de la bolsita y ponerla otra vez en el refrigerador, congelador o despensa.
   Es posible seleccionar la potencia de aspiración y el tiempo de sellado del aparato según la comida que se está preparando (ver párrafo "Nomenclatura y funciones"). La máquina está ajustada en automático en la función "ALIMENTI SECCHI" y "ASPIRAZIONE NORMALE".
   ¡Cuidado! Una vez cambiada la selección de la potencia de aspiración y el tiempo de sellado, esta queda memorizada hasta que el aparato es desconectado desde la toma de corriente.

EMPLEO DE LOS ROLLOS

El rollo permite preparar bolsas en la longitud deseada, adecuadas a la comida a conservar.
1) Hay que establecer la longitud de la bolsa considerando la longitud de la comida a conservar y añadir por lo menos 8 cm; añadir otros 2 cm más por cada vez que se reutiliza la bolsa.
2) Desenrollar el rollo utilizando tijeras afiladas y con navajas largas cortarlo según la medida deseada.
3) Posicionar una de las dos extremidades de la bolsa en la junta de sellado con la parte alisada dirigida hacia abajo.
   ¡Cuidado! No dejar sobresalir la bolsa en la cámara de aspiración o en la junta de estanqueidad. Asegurarse que la bolsa sea bien extendida, limpia y sin pliegues
4) Bajar la tapa y pulsar con decisión con ambas las manos en los dos lados de la tapa, enganchando las dos levitas de bloqueo a la base del aparato (hasta entender un "clic").
5) Ahora la tapa está cerrada. Con una mano presionar la tapa y con la otra pulsar la tecla "SALDA" para comenzar automáticamente el sellado (la lámpara de la tecla "SALDA" se enciende: color azul) y después hay que mantener pulsada la tapa. Después de 3-4 segundos dejar ambas las manos desde la tapa. Cuando la lámpara de la tecla "SALDA" se apaga, pulsar los dos botones de abertura tapa.
6) Averiguar el sellado de la bolsa.
7) Continuar como descrito desde el punto 4 al punto 9 del párrafo "INSTRUCCIONES PARA EL USO - EMPLEO DE LAS BOLSAS".

VACIO MANUAL

Es posible utilizar el envase en vacío también para productos especialmente delicados/frágiles como fresas, frutos suaves, palitos de pan, verdura, pescado, etc. La aspiración total del aire con el método automático lleva tendencia a aplastar dichos alimentos; se conseja por eso de utilizar el vacío manual.
Para efectuar el vacío manual, proceder como indicado en el párrafo "INSTRUCCIONES PARA EL USO - EMPLEO DE LAS BOLSAS" desde el punto 1 hasta el punto 7.
Pulsar la tecla "AUTOMATICO / STOP", se enciende su lámpara de color rojo, esto significa que la aspiración del aire comienza. Observar cuidadosamente la aspiración del aire desde la bolsa y cuando Vd. lo considera adecuado, bloquee el procedimiento de vacío pulsando la tecla "SALDA"; el aparato realiza el sellado de la bolsa en automático (lámpara de la tecla "SALDA" de color azul).
Esperar algunos segundos y cuando la lámpara de la tecla "SALDA" se apaga, pulsar los dos botones de abertura tapa.
Levantar la tapa y averiguar el sellado de la bolsa.

VACIO PARA LIQUIDOS

Para poder poner en vacío unos líquidos es necesario pre-congelarlos.
Posicionar el alimento liquido en un envase adecuado, ponerlo en el congelador por cerca de 12-18 horas, entonces quitarlo desde el envase y ponerlo en una bolsa para el vacío.
Quitar el aire y sellar la bolsa como indicado en el párrafo "instrucciones para el uso"; después, volver a poner la bolsa en el congelador
Dichos alimentos se pueden descongelar sumergiéndolos en el agua herviente o en el microondas.

FUNCION DE SELLADO O CIERRA-BOLSAS

Este aparato puede tener la función de cierra-bolsas, sin que sea necesario crear el vacío.
Es suficiente posicionar la extremidad de la bolsa que Vd. quiere cerrar, perfectamente limpia y bien extendida, en la junta de sellado. ¡Cuidado! No dejar sobresalir la bolsa en la cámara de aspiración o en la junta de estanqueidad. Pulsar con decisión con ambas las manos en los dos lados de la tapa, enganchando las dos levitas de bloqueo a la base del aparato (hasta entender un "clic").
Ahora la tapa está cerrada. Pulsar la tecla "SALDA" para comenzar automáticamente el sellado (lámpara de la tecla "SALDA" de color azul). Esperar algunos segundos y cuando la lámpara de la tecla "SALDA" se apaga, pulsar los dos botones de abertura tapa.
Averiguar el sellado de la bolsa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Lavarse las manos antes de proceder a las operaciones de limpieza del equipo.

WWW.SOLOELECTRODOMESTICO.ES

N.B.: antes de realizar las operaciones de limpieza asegurarse de mantener desconectado el enchufe de la toma de corriente.
Antes y después del empleo hay que limpiar el equipo con un paño seco o un poco húmedo cuidando de que no penetren líquidos en el interior del equipo. La cubeta de recogida de líquidos puede ser quitada y enjuagada bajo un chorro de agua. Para quitarla, desenganchar la pestaña posicionada al lado tirándola hacia la derecha y tirar hacia arriba. Antes de volverla a posicionar en el aparato hay que asegurarse que este perfectamente seca. Es importante quitar cualquier residuo de nylon (bolsita) desde la barra selladora utilizando un paño suave, después de cada uso, teniendo cuidado de no dañarla.
Limpiar la barra selladora solamente cuando esté fría.
Esta unidad contiene componentes de precisión. Por eso, hay que evitar someter el equipo a variaciones de temperatura extremas, humedad, golpes, polvo y a la luz directa del sol. No dejar caer o golpear la unidad. Para la limpieza nunca utilizar productos químicos o abrasivos.
Su distribuidor dispone del siguiente repuesto: juntas de impermeabilidad y junta sellante: cód. AHI006.

No guardar el aparato con la tapa enganchada a las levas de bloqueo para no deformar la junta de sellado y las juntas de estanqueidad.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensión nominal: 230V-50 Hz 120 W
Capacidad aire compresor: 9 lt/min apx.
Dimensiones: 370 (L) x 144 (P) x 75 (h) mm
Peso: 1.5 kg apx.
Ancho MAX bolsas: 300 mm
Nivel vacío MAX al compresor: -750 mb
Equipo conforme a las especificas prescripciones de seguridad eléctrica y compatibilidad electromagnética

Las bolsas en dotación son por alimentos

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN (DIR. 2002/96/CE - WEEE)

El símbolo colocado en el fondo del aparato indica la recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos.
Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de sustancias peligrosas dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Cuidado! Una eliminación no correcta de equipos eléctricos y electrónicos podría conllevar sanciones.

CE Este producto está indicado para un uso **doméstico**. La conformidad, probada por el marcado CE indicado en el dispositivo, es relativa a la directiva 2004/108 CEE inherente la compatibilidad electromagnética y a la 2006/95 CEE inherente al material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de ciertos límites de tensión. Este producto es un instrumento electrónico que ha sido comprobado para garantizar, el estado actual de los conocimientos técnicos, sea de no interferir con otros aparatos en las cercanías, (compatibilidad electromagnética) sea de estar seguro si utilizado según las indicaciones de las instrucciones para el uso. En caso de comportamientos anómalos del dispositivo, no continuar con el uso y eventualmente contactar directamente al fabricante.

GARANTÍA

Este aparato está garantizado por 2 años a partir de la fecha de compra, que debe estar certificada por el **sello y firma del revendedor y el recibo fiscal, que se conservará adjunto.** Dicho periodo es conforme a la legislación vigente (D. Lgs. nr. 24 del 02/02/2002 y siguiente "Código al Consumo" D. Lgs. nr. 206 del 03/09/2005) y se aplica solamente en el caso en que el consumidor sea un sujeto particular. Los productos Laica han sido proyectados para el uso domestico y no se permite el empleo en ejercicios públicos. La garantía ampara sólo los defectos de producción y no es válida si el daño fuera causado por un accidente, uso incoducto, negligencia o uso impropio del producto. Emplee sólo los accesorios entregados, el empleo de otros accesorios puede hacer que la garantía pierda su validez. No abra por ningún motivo el aparato; en caso de apertura o alteración, la garantía pierde definitivamente su validez.
La garantía no se aplica a las partes sometidas a desgaste debido al uso y a las baterías cuando se suministren en dotación. Pasados los 2 años desde la compra, la garantía se vence; en este caso las intervenciones de asistencia técnica se realizarán bajo pago. Informaciones sobre las intervenciones de asistencia técnica, sea en garantía o bajo pago, se pueden solicitar contactando info@laica.com. No es debida ninguna forma de contribución para las reparaciones o sustituciones de productos inclusos en los términos de la garantía. En caso de averías, diríjase al revendedor; NO envíe directamente a LAICA. Todas las intervenciones en garantía (incluso aquellas de sustitución del producto o de una de sus partes) no extienden la duración del periodo de garantía original del producto sustituido.
El fabricante no se considera responsable por posibles daños que puedan, directa o indirectamente, afectar a personas, cosas o animales domésticos por la inobservancia de todas las disposiciones indicadas en este manual de instrucciones y, especialmente, referidas a las advertencias sobre la instalación, uso y mantenimiento del aparato. Es facultad de la sociedad Laica, al estar constantemente empeñada en la mejora de sus propios productos, modificar sin preaviso alguno totalmente o en parte los productos presentes en el catálogo en relación a necesidades de producción, sin que ello comporte responsabilidad alguna por parte de la sociedad Laica o de sus vendedores.

BENESSERE LAICA, SL
P. Ind. El Pastoret C/Cataluña, 9-11 • 03640 - Monovar - Alicante - España
Tel. 966961040 • Fax 966961046
E-mail: comercial@laicaspain.com • C.I.F. B-53613030

PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	CAUSAS Y SOLUCIONES
El equipo no funciona	• Controlar que el enchufe sea bien introducido en la toma de corriente. • Averiguar que la luz sea encendida. • Ha intervenido el termoprotector: Dejar enfriar el equipo por lo menos por 30 minutos y encender otra vez.
El equipo no realiza un vacío completo en la bolsa	• La bolsa podría ser perforada. Intentar sustituirla con una nueva. • Averiguar la correcta posición de la bolsita al interior de la cámara de aspiración. • La barra selladora podría ser sobrecalentada: esto ocurre cuando se realizan varios sellados consecutivamente con intervalos muy rápidos; esperar algunos minutos para dejar enfriar la barra selladora. Entre un sellado y el otro se aconseja de esperar por lo menos 60 segundos.
La bolsa no tiene el vacío después de haber sido sellada	• Controlar que la bolsa no sea perforada. Proteger eventuales bordes agudos con piezas de servilleta de papel. • Controlar que en el sellado no hayan impuridades: migas, grasa, etc.. Volver a abrir la bolsa e intentar realizar el sellado.
La bolsa se funde y no es sellada correctamente	• Asegurarse que al interior de la bolsita sea limpio y que sea bien extendido.

WWW.VOUCHERFACTORY.RO

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

WICHTIG: VOR DER BENÜTZUNG MÜSSEN DIE IM VORLIEGENDEN HEFT ENTHALTENEN ANWEISUNGEN GENAU GELESEN WERDEN. DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.

⚠ WICHTIGE VORSCHRIFTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige grundlegende Regeln einzuhalten:

- Gleich nach dem Gebrauch und vor der Reinigung des Geräts und vor Hinzufügung oder Entfernung von Zubehörteilen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Die Schweißstange während des Betriebs der Vorrichtung nicht berühren, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.**
- Nicht am Stromkabel oder am Gerät selbst ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu nehmen.
- Wenn ein Elektrogerät ins Wasser fällt, darf nicht versucht werden, es herauszunehmen; sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nicht zulassen, dass das Gerät von Kindern, Invaliden oder Behinderten ohne Aufsicht benutzt wird. Den Kindern nicht erlauben mit der Vorrichtung zu spielen.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es entwickelt wurde, und auf die in den Bedienungsanweisungen angegebene Art und Weise. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch verursacht werden.
- Vor dem Gebrauch ist sicherzustellen, dass das Gerät keine sichtbaren Schäden aufweist. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Das Gerät im Falle von Defekt und/oder Betriebsstörung sofort ausschalten und keine Eingriffe aus Eigeninitiative ausführen. Wenden Sie sich für Reparaturen immer an Ihren Händler.
- Das Gerät von Wärmequellen fernhalten.
- Beim Einstecken bzw. Ziehen des Steckers und bei der Betätigung des Funktionsauswahl-Drehknopfes müssen die Hände trocken sein.
- Nie Adapter für Spannungen verwenden, die von der auf dem an der Unterseite des Geräts befindenden Kenndatenschild angegebenen Spannung abweichen. Das Kabel fern von heißen Oberflächen halten.
- **Achtung!** Den elektrischen Kabel nicht grundlos behandeln.
  Für jeweiligen Schaden, bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem Verkäufer.
- Gehause des Gerates ist nicht gegen Flussigkeitseintritt geschutzt.
- Unter extremen Gebrauchsbedingungen (Spannung um 10 % höher als die Nennspannung und Temperatur um 40°C) könnte die intensive Anwendung des Geräts die automatischen Wärmeschutzvorrichtungen ansprechen lassen. In diesem Fall ist es notwendig, das Gerat vor Wiederverwendung abkuhlen zu lassen. **Nicht mehr als 10 nacheinander folgende Vakuumzyklen ausführen. Sollte diese Grenze überschritten werden, so könnten die automatischen Wärmeschutzsysteme vom Gerät ansprechen. In diesem Fall, etwa 30 Minuten auf die Wiederherstellung dieser Schutzsysteme warten(Es wird empfohlen, mindestens 60 Sekunden zwischen einem Schweißvorgang und dem nächsten zu warten).**
- Ausschließlich Originalbeutel vom Hersteller anwenden.

NOMENKLATUR UND FUNKTIONEN:

1 **"AUTOMATICO / STOP" KNOPF:** Beim Drücken auf diese Taste:
- nimmt die Vorrichtung die Vakuumerzeugung und die Beutelversiegelung automatisch vor.
- wenn die Maschine gerade arbeitet, wird die gewählte Funktion gesperrt.

2 **"SALDA" KNOPF:** Beim Drücken auf diese Taste:
- nimmt die Vorrichtung die Versiegelung (Beutelversiegelungsfunktion) vor, wenn Rolle verwendet werden.
- wird das Luftansaugen gesperrt und der Beutel automatisch versiegelt.

3 **"ALIMENTI" KNOPF:** Durch das Drücken auf diese Taste ist es möglich, die Versiegelungszeit der Vorrichtung nach dem Lebensmittel auszuwählen, das gerade verpackt wird.
- Alimenti "SECCHI": wie Brot, Nudeln, Kekse und ähnliche, welche eine kürzere Versiegelungszeit erfordern.
- Alimenti "UMIDI": wie Fleisch, Obst, Gemüse, usw., d.h. alle Lebensmittel, welche Flüssigkeiten und Feuchtigkeit enthalten und demzufolge eine längere Versiegelungszeit erfordern.

4 **"ASPIRAZIONE" KNOPF:** Durch das Drücken auf diese Taste ist es möglich, die Luftansaugleistung der Vorrichtung nach dem Lebensmittel auszuwählen, das gerade verpackt wird.
- Aspirazione "NORMALE": Das für besonders empfindliche / zerbrechliche Lebensmittel - wie Obst und Gemüse - geeignet ist.
- Aspirazione "TURBO": Das für alle anderen Sorten von Lebensmitteln geeignet ist.

5 **WARNLAMPEN:** Sie geben den Fortschrittszustand des Betriebszyklus (Luftansaugen und/oder Versiegelung) und die ausgewählten Funktionen (Versiegelungszeit und Luftansaugdruck) an.

6 **VERSIEGELUNGSSTANGE:** Sie nimmt die Versiegelung vor.

7 **ANSAUGKAMMER:** Das ist der Ort, wo das offene Ende des Beutels positioniert wird, um das Luftansaugen und die Entfernung von etwaigen überschüssigen Flüssigkeiten zu gestatten.

8 **FLÜSSIGKEITSSAMMELTABLETT**

9 **DICHTUNG:** Sie erzeugt die optimale Dichtheit in der Ansaugkammer, so dass das Vakuum in den Beuteln und Behältern generiert werden kann.

10 **DECKEL:** Er erzeugt die notwendige Dichtheit, so dass das Vakuum in den Beutel generiert werden kan.

11 **VERSIEGELUNGSDICHTUNG:** sie sichert die Haftung des Beutels zu der Versiegelungsstange.

12 **DECKELÖFFNUNGSKNÖPFE**

13 **VERRIEGELUNGSHEBEL**

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Nach der Kupplung des Deckels und vor dem Drücken auf die Tasten für das Versiegelungs- und/oder Vakuumerzeugungsverfahren, ist es notwendig, mit einer Hand leicht auf den Deckel zu drücken und dann mit der anderen Hand, die gewünschte Funktion auszuwählen. Die Vorrichtung startet den Betriebszyklus. Nach wenigen Sekunden die Hand entfernen.

ANWENDUNG DER BEUTEL

1) Vor jedem Gebrauch das Gerät sorgfältig nach den im Absatz "Reinigung und Wartung" enthaltenen Anweisungen reinigen.

2) Das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche positionieren und dabei achten, das Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von Hindernisse zu halten und genug Raum zum Lehnen der Beutel mit den zu verpacken Lebensmitteln vorzusehen.
3) Die Vorrichtung mit einer Steckdose verbinden, welche mit den Kenndaten übereinstimmt, die am Boden der Vorrichtung angegeben sind. Prüfen, dass die Warnlampen die Taste "ALIMENTI SECCHI" und "ASPIRAZIONE NORMALE" sich einschalten (fot Farbe).
4) Die Lebensmittel, die aufzubewahren sind, homogen in den Beutel einführen. Prüfen, dass die Beutellänge etwa 8 cm größer ist als die Lebensmittel, die zu verpacken sind.
5) Den Deckel heben.
6) Das offene Ende vom Beutel in die Ansaugkammer mit dem glatten Teil nach unten laut Abbildung 2 positionieren. Prüfen, dass das Innenteil vom Beutel dort sauber und frei von irgendwelchem Lebensmittelstück ist, wo das Schweißen vorgenommen werden soll. Der Beutel muss gut gestreckt und keine Falten aufweisen.
7) Den Deckel hinunter drücken und mit beiden Händen auf die zwei Seiten vom Deckel selbst fest drücken - dabei die zwei Verriegelungshebel am Boden der Vorrichtung ankuppeln (bis man einen "Klick" hört).
8) Nun ist der Deckel geschlossen. Mit einer Hand auf den Deckel drücken und mit der anderen Hand zuerst auf die Taste "AUTOMATICO/ STOP" drücken, um den Betriebszyklus zu starten, und dann den Deckel gedrückt halten. Die Warnlampe der "AUTOMATICO/ STOP" Taste schaltet sich ein (rot): die Vorrichtung nimmt gerade das Luftansaugen vor. Nach 3-4 Sekunden beide Hände vom Deckel entfernen. Dann schaltet sich die Warnlampe der Taste "SALDA" ein (blau): nun nimmt die Vorrichtung die Versiegelung vor. Wenige Sekunde warten und wenn die Warnlampen der Tasten "AUTOMATICO/ STOP" und "SALDA" sich ausschalten, auf die zwei Deckelöffnungsknöpfe drücken.
9) Die Versiegelung des Beutels prüfen und ihn dann in den Kühlschrank, Gefrierschrank oder Vorratsschrank stellen.
   Es ist möglich, die Luftansaugleistung und die Versiegelungszeit der Vorrichtung nach dem Lebensmittel auszuwählen, die gerade verpackt wird (siehe Abs. "Nomenklatur und Funktionen"). Die Maschine ist automatisch auf "ALIMENTI SECCHI" und "ASPIRAZIONE NORMALE" eingestellt.
   Vorsicht! Wenn die Einstellung der Luftansaugleistung und Versiegelungszeit geändert wird, bleibt sie solange gespeichert, bis die Vorrichtung von der Steckdose getrennt wird.

ANWENDUNG DER ROLLEN

Die Rolle gestattet es, Beutel mit der gewünschten Länge vorzubereiten, die zu den Lebensmitteln passt, die aufzubewahren sind.

1) Die Länge vom Beutel nach der Länge der Lebensmittel bestimmen, die aufzubewahren sind und dabei mindestens 8 cm addieren; weitere 2 cm für jedes Mal addieren, das der Beutel verwendet sein wird.
2) Die Rolle ausrollen und sie mit Hilfe von Scheren mit langen Blättern zur Größe schneiden, die benötigt wird.
3) Ein der zwei offenen Enden vom Beutel auf die Versiegelungsdichtung mit der glatten Teil nach unten positionieren.
   Vorsicht! Den Beutel nicht in die Ansaugkammer oder auf die Dichtung hinaus strecken lassen.
   Prüfen, dass der Beutel gut gestreckt und sauber ist, und keine Falten aufweist.
4) Den Deckel hinunter drücken und mit beiden Händen auf die zwei Seiten vom Deckel selbst fest drücken - dabei die zwei Verriegelungshebel am Boden der Vorrichtung ankuppeln (bis man einen "Klick" hört).
5) Nun ist der Deckel geschlossen. Mit einer Hand auf den Deckel drücken und mit der anderen Hand zuerst auf die Taste "SALDA" drücken, um die Versiegelung automatisch zu starten (die Warnlampe der Taste "SALDA" schaltet sich - blau - ein) und dann den Deckel gedrückt halten. Nach 3-4 Sekunden beide Hände vom Deckel entfernen. Wenn die Warnlampe der Taste "SALDA" sich ausschaltet, auf die zwei Deckelöffnungsknöpfe drücken.
6) Die Beutelversiegelung prüfen.
7) Laut Absatz "GEBRAUCHSANWEISUNGEN - ANWENDUNG DER BEUTEL" von Punkt 4 bis Punkt 9 weiter vorgehen.

MANUELLE VAKUUMVERPACKUNG

Man kann die Vakuumverpackung auch für besonders empfindliche / zerbrechliche Produkte wie Erdbeeren, Wildfrüchte, Brotstangen, Gemüse, Fisch, usw. verwenden. Das Gesamtluftansaugen durch die automatische Betriebsweise neigt dazu, solche Nahrungsmittel zu quetschen und, demzufolge, sie zu beschädigen; daher ist es in diese Fälle ratsam, die manuelle Vakuumverpackung zu verwenden.
Um die manuelle Vakuumverpackung vorzunehmen, laut Absatz "GEBRAUCHSANWEISUNGEN - ANWENDUNG DER BEUTEL" vom Punkt 1 bis 7 vorgehen.
Auf die Taste "AUTOMATICO/ STOP" drücken die dazugehörende Warnlampe schaltet sich rot ein. Das bedeutet, dass das Luftansaugen gestartet ist. Sorgfältig das Ansaugen der Luft aus dem Beutel prüfen und wenn man es zweckmäßig hält, die Vakuumverpackung sperren, indem man auf die Taste "SALDA" drückt. Die Vorrichtung nimmt die Beutelversiegelung automatisch vor (die Warnlampe der Taste "SALDA" wird blau). Wenige Sekunde warten und wenn die Warnlampe der Taste "SALDA" sich ausschaltet, auf die zwei Deckelöffnungsknöpfe drücken.
Den Deckel heben und die Versiegelung vom Beutel prüfen.

VAKUUMVERPACKUNG VON FLÜSSIGKEITEN

Um Flüssigkeiten durch Vakuum verpacken zu können, ist es notwendig, sie zuerst frieren zu lassen.
Das flüssige Lebensmittel in einen zweckmäßigen Behälter positionieren und es für etwa 12-18 Stunden im Gefrierschrank stellen. Es dann vom Behälter entfernen und in einen Beutel zur Vakuumverpackung stellen. Die Luft entfernen und den Beutel laut Abs. "Gebrauchsanweisungen" versiegeln. Der Beutel dann in den Gefrierschrank stellen.
Solche Lebensmittel können durch das Eintauchen in kochendes Wasser oder durch den Mikrowellenofen aufgetaut werden.

BEUTELVERSIEGELUNGSFUNKTION

Diese Vorrichtung erlaubt die Beutelversiegelungsfunktion zu verwenden, ohne dabei unbedingt den Vakuum zu generieren.
Es reicht aus, das Ende des Beutels, den man versiegeln will und der ganz sauber und gut gestreckt sein muss, auf die Versiegelungsdichtung zu positionieren.
Vorsicht! Den Beutel nicht in die Ansaugkammer oder auf die Dichtung hinaus strecken lassen.
Mit beiden Händen auf die zwei Seiten vom Deckel fest drücken und dabei die zwei Verriegelungshebel am Boden der Vorrichtung ankuppeln (bis man einen "Klick" hört).
Nun ist der Deckel geschlossen. Auf die Taste "SALDA" drücken, um die Versiegelung automatisch zu starten (Die Warnlampe der Taste "SALDA" wird blau). Wenige Sekunde warten und wenn die Warnlampe der Taste

WWW.VIGANOINC.COM

"SALDA" sich ausschaltet, auf die zwei Deckelöffnungsknöpfe drücken.
Die Beutelversiegelung prüfen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Sich sorgfältig die Hände waschen, bevor man das Gerät reinigt.
NB: Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel und achten Sie darauf dass der Netzstecker abgekoppelt ist. Vor und nach dem Gebrauch das Gerät mit einem trockenen oder leicht befeuchteten Tuch reinigen und dabei achten, dass keine Flüssigkeiten zufällig ins Gerät durchdringen. Der Flüssigkeitssammlungsbehälter kann entfernt und unter einem Wasserstrahl gespült werden. Um ihn abzuziehen, den seitlich positionierten Hebel aufhaken, indem man ihn nach rechts zieht, und dann den Behälter nach oben ziehen. Bevor den Behälter wieder ins Gerät positioniert wird, prüfen, dass ihn vollkommen trocken ist. Es ist wichtig, irgendwelchen Rest von Nylon (Beutel) von der Schweißstange mit einem weichen Tuch nach jedem Gebrauch zu entfernen - dabei achten die Stange nicht zu beschädigen. **Die Schweißstange erst dann reinigen, wenn sie kühl ist.** Diese Vorrichtung enthält Präzisionskomponenten. Demzufolge muss man vermeiden, das Gerät extremen Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Stößen, Staub und direktem Tageslichteinfall auszusetzen. Das Vakuumiergerat nicht fallen lassen oder schlagen. Zur Reinigung nie Chemikalien oder Schleifmittel anwenden.
Bei Ihrem Fachhändler ist das folgende Ersatzteil erhältlich: dichtungen und Schweißdichtung\ Code AFI006.

Die Vorrichtung nicht lagern, wenn der Deckel mit den Verriegelungshebeln angekuppelt ist; das würde die Versiegelungsdichtung und die Dichtungen verformen.

TECHNISCHE MERKMALE

Nennspannung: 230V-50 Hz 120 W
Luftfördermenge zum Kompressor: etwa 9 l/Min.
Abmessungen: 370 (L) x 144 (P) x 75 (h) mm
Gewicht: etwa 1.5 kg
MAX. Beutellänge: 300 mm
MAX. Vakuumniveau beim Verdichter: -750 mb
Das Gerät stimmt mit den spezifischen Vorschriften über elektrische Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit überein.

Die standardgelieferte Beutel sind für Lebensmittel bestimmt.

ENTSORGUNGSVERFAHREN (RICHTLINIE 2002/96/EG - WEEE)

Das Symbol auf dem Boden des Geräts gibt die getrennte Müllsammlung der elektrischen und elektronischen Ausrüstungen an. Am Ende der Lebensdauer vom Gerät es nicht als gemischter fester Gemeindenabfall, sondern es bei einem spezifischen Müllsammlungszentrum in Ihrem Gebiet entsorgen oder es dem Händler zurückgeben, wenn Sie ein neues Gerät desselben Typ mit denselben Funktionen kaufen. Diese Prozedur getrennter Müllsammlung der elektrischen und elektronischen Ausrüstungen wird im Hinblick auf eine zukünftige gemeinsame europäische Umweltschutzpolitik vorgenommen, welche darauf zielen wird, die Umwelt zu schützen und sichern, als auch die Umweltqualität zu verbessern und potentielle Wirkungen auf die menschliche Gesundheit wegen der Anwesenheit von gefährlichen Stoffen in diesen Vorrichtungen oder Missbrauch derselben oder von Teilen derselben zu vermeiden.
Vorsicht! Die fehlerhafte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Vorrichtungen könnte Sanktionen mit sich bringen.

CE Dieses Produkt ist für **Haushalt**gebrauch bestimmt.
Die Konformität, welche durch die auf das Gerät aufgetragene CE-Kennzeichnung beweist ist, bezieht sich auf die EWG-Richtlinie 2004/108 über elektromagnetische Verträglichkeit und auf die EWG-Richtlinie 2006/95 über elektrisches Material, das innerhalb bestimmten Spannungsgrenzen zu verwenden ist. Dieses Produkt ist ein elektronisches Gerät, das geprüft wurde, um beim gegenständlichen Zustand der Technik zu sichern, dass es mit anderen in der Nähe vorhandenen Vorrichtungen (elektromagnetische Verträglichkeit) nicht interferiert und dass es sicher ist, wenn es nach den Hinweisen verwendet wird, die in den Gebrauchsanweisungen angegeben sind. Im Falle von Anomalien beim Gerät, es nicht weiter verwenden und, falls notwendig, sich unmittelbar an den Hersteller wenden.

GARANTIE

Die gegenständliche Vorrichtung ist für 2 Jahre vom Einkaufsdatum garantiert. Das Einkaufsdatum ist **durch den Stempel oder die Unterschrift vom Vertragshändler und durch den Kassenzettel zu beweisen, welche als Beilage zu diesem Dokument aufzubewahren sind**. Diese Periode stimmt mit der gültigen Gesetzgebung (lt. D.Lgs. Nr. 24 vom 02.02.2002 und darauf folgende "Verbraucherverordnung" it. D.Lgs. Nr. 206 vom 03.09.2005) überein und wird erst dann angewandt, wenn der Verbraucher eine Privatperson ist. Laica-Produkte sind als Haushaltprodukte entworfen und dürfen nicht in öffentlichen Geschäften verwendet werden.
Die Garantie deckt ausschließlich Produktionsfehler und ist nicht gültig, wenn der Schaden durch willkürliche Handlung, falschen Gebrauch, Nachlässigkeit oder Missbrauch vom Produkt entsteht. Ausschließlich die standardgelieferten Zubehörteile verwenden. Der Gebrauch von anderen Zubehörteilen kann das Ungültigkeitswerden der Garantie als Folge haben.
Die Vorrichtung keinesfalls öffnen. Wird die Vorrichtung geöffnet oder missbräuchlich geändert, verfällt die Garantie endgültig. Die Garantie ist für verschleißbare Teile als auch für die Batterien nicht gültig, wenn diese letzten standardgeliefert werden. Die Garantie verfällt nach zwei Jahren vom Einkauf. In diesem Fall werden die Serviceeingriffe gegen Zahlung vorgenommen. Für Auskünfte über Serviceeingriffe – eingeschlossen in der Garantie oder gegen Zahlung – schreiben Sie bitte an info@laica.com. Für in den Garantiebedingungen eingeschlossene Reparatur- und Austauscheingriffe ist keine Sorte von Beitrag zu leisten. Im Falle von Ausfällen sich an den Vertragshändler wenden. KEINE direkte Lieferung zur LAICA vornehmen. Alle Eingriffe nach Garantiebedingungen (Austausch vom Produkt oder von einem Teil desselben eingeschlossen) werden die Dauer der ursprünglichen Garantieperiode für den ausgetauschten Produkt nicht verlängern.
Der Hersteller lehnt jede Haftung für etwaige direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachwerten und Haustieren ab, welche von der Missachtung der Vorschriften entstehen, welche im zweckmäßigen Gebrauchshandbuch enthalten sind – vor allem mit Rücksicht auf Hinweise über Installation, Gebrauch und Wartung der Vorrichtung. Die Firma Laica, welche ständig nach der Verbesserung der eigenen Produkte strebt, behält sich das Recht vor, ohne Voranmeldung ihre Produkte vollkommen oder teilweise nach Herstellungserfordernissen zu ändern, ohne dass dadurch irgendwelche Haftung seitens der Firma Laica oder ihrer Vertragshändler entsteht.

WWW.MANUALE-ALTHCARE.RO

STÖRUNGSBEHEBUNG

STÖRUNG	URSACHEN UND LÖSUNGEN
Das Gerät arbeitet nicht	• Prüfen, dass der Stecker ganz gut in der Steckdose eingeführt ist. • Prüfen, dass die Warnlampe eingeschaltet ist. • Der Wärmeschutz ist angesprochen: Das Gerät mindestens 30 Minuten kühlen lassen und dann nochmals einschalten.
Das Gerät erzeugt kein vollkommenes Vakuum im Beutel	• Der Beutel könnte Löcher aufweisen. Versuchen ihn durch einen neuen Beutel zu ersetzen. • Die richtige Position des Beutels innerhalb der Ansaugkammer prüfen. • Die Schweißstange könnte überheizt sein: Das passiert, wenn mehrere Schweißvorgänge hintereinander mit sehr schnellen Pausen vorgenommen werden. Einigen Minuten warten, um die Schweißstange kühlen zu lassen. Zwischen einem Schweißvorgang und dem nächsten wird es empfohlen, mindestens 60 Sekunden zu warten.
Der Beutel ist nicht luftdicht, nachdem er geschweißt worden ist.	• Prüfen, dass der Beutel keine Löcher aufweist. Etwaige scharfe Kanten mit Papierserviettenstücken schützen. • Prüfen, dass es keine Unreinheiten das Schweißen entlang gibt: Krümel, Fett, usw. Den Beutel wieder öffnen und versuchen, das Schweißen nochmals vorzunehmen.
Der Beutel schmelzt und wird nicht richtig geschweißt	• Prüfen, dass das Innenteil vom Beutel sauber ist und dass er ganz verstreckt ist.

NOTE

NOTE

WWW.LAICAHEALTHCARE.RO